

# OCEAN VIEW PRESS

Edición 3 - Especial del Mes de la Patria  
Issue 3 - National Month special edition  
The Westin Playa Bonita



Con gran entusiasmo y alegría compartimos la tercera edición de nuestro boletín informativo de The Westin Playa Bonita Panamá con un contenido especial del mes de la patria. Para el mes de noviembre el equipo del Hotel organizó un variado y divertido programa de actividades para nuestros huéspedes, preparación de deliciosos menús en los restaurantes junto con un ambiente folclórico y sabores panameños. En esta edición especial presentamos nuestra exposición de muñecas en Polleras, vestidos y disfraces folclóricos, que por segundo año consecutivo nos complace organizar. Esperamos que la disfrute!

With great enthusiasm and joy we share our third issue of The Westin Playa Bonita Panamá newsletter with a National Month special content. For the National Month of November the Hotel team organized an extensive program of activities for our guests, and prepared delicious restaurant menus with a folkloric theme and Panamanian flavors. In this special issue and for our second consecutive year, it is a pleasure to organize and present our dolls exhibition with Polleras and other folkloric costumes. We hope you enjoy it!

## CELEBRANDO el MES DE LA PATRIA 2-3 CELEBRATING NATIONAL MONTH

Equipo de Alimentos y Bebidas junto con el Chef y el equipo de cocina se lucen en los restaurantes brindando un gran ambiente Panameño.

*Food & Beverage team together with the Chef and kitchen team make an impression in the restaurants offering a great Panamanian ambience.*

## EXPOSICION DE POLLERAS Y TRAJES TÍPICOS. 8 EXHIBITION OF THE NATIONAL DRESS & COSTUMES

Colaboradores del Hotel son los protagonistas de una exhibición de muñecas con polleras y otros trajes típicos.

*Hotel associates have the leading role in an exhibition of dolls wearing National dress and other traditional costumes.*

## ES HORA DEL SHOW ITS SHOW TIME! 9

Noches de maravillosas presentaciones Danzas Folklóricas de Panamá  
Great night shows with Danzas Folklóricas de Panamá

---

## CELEBRANDO EL MES DE LA PATRIA

**E**l mes de noviembre se le conoce como el mes de la patria, y durante todo el mes se podrá apreciar como los bancos, comercios, residencias y escuelas, decoran con la bandera de Panamá, con telas con diseños de las Polleras, los tradicionales sombreros pintaos e instrumentos típicos. Avenidas principales con artes de nuestras tradiciones y folclor, autos con banderas y muy común ver a estudiantes practicando en las bandas de música de escuelas para las paradas.

En The Westin Playa Bonita celebramos el mes de la patria con mucha alegría. Para los días 3, 4, 5, 10 y 28 de noviembre, los días más importantes a celebrar del mes, nuestro equipo de Alimentos y Bebidas junto con el Chef y equipo de cocina prepararon para los restaurantes del Hotel sabrosos menús buffet para el desayuno, almuerzo y cena, acompañados de un ambiente alegre y patriótico.

En la entrada de los restaurantes, se aprecia una decoración con telas con diseños especiales, vestidos, disfraces, máscaras, piezas musicales y banderas. Para los días más importantes del mes nuestros huéspedes son bienvenidos por nuestras anfitrionas que visten elegantes trajes típicos, los camareros visten diferentes tipos de camisillas, y las camareras lucen basquiñas de diferentes colores azules, rojas o blancas, otras vestidos indígena y otras el vestido de La Pollera.





---

## CELEBRATING NATIONAL MONTH

**T**he month of November is known as the National Month, and during the whole month it can be appreciated how the banks, residences and schools decorate with Panamanian flags, fabrics with designs of the Polleras, Panamanian traditional pintao hats and musical instruments. Main streets are decorated with art of our traditions and folklore, cars with flags and very common to see the students practicing with their school music bands for the parades.

At The Westin Playa Bonita we celebrate the National Month with joy. For the days of November 3, 4, 5, 10 and 28, the most important days of the month to celebrate, our Food & Beverage team together with the Chef and his kitchen team prepared delicious breakfast, lunch and dinner buffet menus for the hotel restaurants, accompanied with a cheerful and patriotic theme.

“The Pollera” our National Dress, colorful costumes, masks, traditional dresses, musical instruments and flags can be appreciated at the entrance of our restaurants. For the most important days of the month, our guests are welcomed by our hostess wearing an elegant traditional dress, our waiters wearing different types of traditional shirts “camisillas”, and our waitresses wearing the women traditional shirt “basquiña” in red, blue or white colors. Others wear indigenous costumes and our gala dress “The Pollera”.



# CELEBRANDO EL MES DE LA PATRIA

Nuestro equipo de panadería le dio el toque de tradiciones panameñas a las mesas de panes y panes dulces, con esculturas impresionantemente elaboradas de pan. Crearon una escultura de los tambores típicos de Panamá, que son fabricados por el campesino panameño para acompañar sus bailes y cantos. Los tambores lucieron sus detalles con diferentes masas de pan y tiempos de horneados para lograr las diferentes tonalidades. La segunda escultura creada fue una idea muy creativa y trabajada con muchos detalles y componentes, se trata de una silla mecedora típica de Panamá acompañada con un sombrero pintao, machete en su funda y unas cutarras.



En el restaurante Pacífica, llamaron la atención dos esculturas espectaculares hechas de mantequilla, una de ellas es La Catedral Metropolitana Panamá, la más grande y la más importante catedral en Panamá, ubicada en el Casco Antiguo. Fue construida entre 1688 y 1796 constituye uno de los mejores ejemplos de la arquitectura religiosa colonial de Panamá. La segunda escultura fue la Torre de la Catedral de Panamá Viejo, que se construyó de 1619 a 1626. Es el monumento más importante de Panamá Viejo y su torre campanario es el elemento de mayor presencia urbana dentro del sitio arqueológico. La torre es considerada el monumento emblemático de Panamá.



*Our baking team gave a Panamanian touch of traditions to the bread and pastry tables with impressive sculptures created with bread. One of the sculptures created was the traditional drums of Panama that are made by the Panamanian peasant, and are used to accompany their songs and dances. The different details of the drums are appreciated by the different bread dough used and time baked to get the different tones. The second sculpture created was a very creative and elaborate idea with many details and components. It is a traditional Panamanian rocking chair with a pintao hat, a machete in its leather holster and a pair of cutarras (leather woven sandals).*

*At the Pacífica restaurant, the attention was called to two big spectacular sculptures made of butter. One of them was the Metropolitan Cathedral of Panama, the biggest and most important cathedral in Panama, located at the Casco Antiguo (Old Quarters). It was built between 1688 and 1796 and is one of the best examples of ancient colonial religious architecture of Panama. The second sculpture was the Cathedral of Panama Viejo (Old Panama), built from 1619 to 1626. It is the most important monument of Panama Viejo and its tower is the element of major urban presence inside the archeological site. The tower is considered as an emblematic monument of Panama*





## CELEBRATING NATIONAL MONTH

No podemos dejar pasar por desapercibida la estación de postres, que hace agua a la boca con tantas variedades de deliciosos dulces y manjares. Increíble variedad para todos los gustos, para los amantes de chocolate, cheesecake, para los que les gustan las frutas en sus postres y para los que buscan nuevas texturas y sabores.

El equipo de repostería se lució con los montajes de las estaciones de postres, que se decoraban por si solas con las bandejas de variados dulces y sus decoraciones muy coloridas y creativas. Se apreciaron postres decorados con los colores de la bandera azul, rojo y blanco. Los huéspedes tuvieron la oportunidad de poder disfrutar de deliciosos postres y dulces típicos como bocado de la reina, pesada de nance, tres leches, merengues, cocadas y muchos más.



*We would like to bring to your attention the mouthwatering dessert stations offering many delicious varieties of cakes and pastries. We have an incredible variety for all taste buds, for chocolate lovers, cheesecake lovers, fruit lovers and for those who are looking for new textures and flavors.*

*The pastry team makes an impression with the desserts station set up, their decoration was made by the display of trays and their variety of desserts colorful and creative presentations. Some desserts decorated with the colors of the flag blue, red and white. Guests have the opportunity to enjoy delicious traditional desserts like bocado de la reina, pesada de nance, three milks, merengues, cocadas, and many others.*



### KNOW ABOUT THE PANAMANIAN DESSERTS

**Bocado de la reina:** biscuits soaked in raisin syrup and cinnamon that are covered in vanilla cream.

**Tres leches:** “Three milk cake” – this is a rich cake made from three milks-regular, evaporated and condensed.

**Cocada:** A coconut, milk and orange peel dough that’s then cut out with a mold

**Merengue “Meringue”** – is an egg-based sweet.

**Pesada de nance:** made with a small fruit called “nance”, preparation contains flour and sugar or sugarcane. Once is served and ready to eat, it is very common to add national white cheese.

*Especial*  
RECETAS TÍPICAS  
TRADITIONAL SPECIAL RECIPES  
Gabriel Muñoz  
Chef Pastelero / Pastry Chef



# Bocado DE LA REINA



## Ingredientes

1 lata de leche crema  
1 lata de leche condensada  
1 cdta de sal  
1 yema de huevo  
4 cdas de maizena  
½ taza de pasitas  
1 raja de canela  
½ taza de ron  
2 tazas de azúcar  
½ taza de azúcar adicional para luego mezclar con la crema  
1 taza de agua  
1 cdta de vainilla  
½ taza de ciruelas pasas  
1 bizcocho de vainilla

## Preparación

Cortar el bizcocho en cuadros y colocarlos en un recipiente hondo.  
En una olla calentar el agua y 1 taza de azúcar con las ciruelas pasas, pasitas y la raja de canela. Una vez hierva la mezcla se retira del fuego y se deja enfriar para agregar el licor. Bañar el bizcocho con la mezcla. Si desea, encima del bizcocho bañado se le puede poner frutas como fresas, melocotones o ciruelas pasas para luego poner la capa de crema.

## Preparación de la Crema

En una olla aparte calentar la leche crema, leche condensada, y agregar 1 taza de azúcar y la sal. Una vez esté bien caliente, agregar la maicena, vainilla y la yema de huevo. Revolver constantemente y dejarlo cocinar por unos 10 minutos.

## Ingredients

1 can of heavy cream  
1 can of sweetened condensed milk  
1 tsp of salt  
1 egg yolk  
4 tbsp of cornstarch  
½ cup of raisins  
1 cinnamon stick  
½ cup of rum  
2 cups of sugar  
½ cup of sugar additional to mix with the cream  
1 cup of water  
1 tsp of vanilla  
½ cup of prunes  
1 sponge cake

## Preparation

Cut the sponge cake in squares and place them in a bowl.  
In a pan heat up the water and 1 cup of sugar with the raisins, prunes and cinnamon stick. Once it comes to a boil take away from the fire and let it cool to add the rum. Pour the liquid to the sponge cake. If desired, on top of the sponge cake put some fruits like strawberries, prunes, peaches to then cover with the cream.

## Cream Preparation

Warm up in a pan the heavy cream, sweetened condensed milk, and add 1 cup of sugar and salt. Once it is very hot, add the cornstarch, vanilla and the egg yolk. Stir constantly and cook for 10 minutes.

# Cocadas

## Ingredientes

2 lbs de coco rallado  
1 litro de miel de caña  
10-12 oz de pepita de marañón  
Canela, jengibre y vainilla al gusto  
1 cáscara de naranja

## Preparación

En una olla hervir la miel de caña, canela, jengibre, vainilla con la cáscara de naranja hasta caramelizar. Agregar coco rallado y pepitas de marañón. Dejar enfriar para luego preparar en la forma deseada las cocadas.

---

## Ingredients

2 pounds of shredded coconut  
1 liter of molasses  
10-12 ounces of cashew nuts  
Cinnamon, ginger and vanilla to taste  
1 orange peel

## Preparation

In a pan bring to a boil the molasses, cinnamon, ginger, vanilla with the orange peel until it caramelises. Add the shredded coconut and cashew nuts. Let it cool down to prepare the desired shaped for the cocadas.





# EXPOSICION DE TRAJES TIPICOS DE PANAMA EXHIBITION OF PANAMANIAN NATIONAL DRESS AND COSTUMES

Por segundo año consecutivo presentamos la exposición de muñecas con los diferentes tipos de trajes de Pollera y otros trajes típicos en honor al mes de la patria. Todos los diseños y elaboración de los trajes y prendas que viste cada muñeca, son hechos por los colaboradores del hotel. Al final del mes, se hará un concurso para premiar la confección del mejor traje típico y si los huéspedes desean podrán adquirir su muñeca preferida.

La exposición es montada del 1ero al 30 de noviembre en el lobby del hotel para que todos nuestros huéspedes y visitantes al llegar puedan apreciarla. La exposición es acompañada por material de lectura en el que se explica las tradiciones y orígenes de dichos trajes típicos.

*For the second consecutive year we present the exhibition of dolls with the different type of Pollera dresses and other traditional costumes to pay homage to Panama's National month. All the design and creation of the dresses that each doll wears have been made by the hotel's associates. At the end of the month a contest is held to give an award for the best traditional dress design and creation, and guests may by their favorite dress.*

*The exhibition will be displayed from November 1st to 30th in the hotel's lobby so all guests and visitors can see it. The exhibition is accompanied with reading material that explains the traditions and origins of the dresses.*





## ACTIVIDADES Y EVENTOS ACTIVITIES & SHOWS

Para el mes de noviembre muchos panameños aprovechan y organizan para los días nacionales libres visitar con su familia el interior del país, pero también muchos se quedan en la ciudad para apreciar los desfiles patrios, otros para acompañar sus familiares que estén desfilando con las bandas musicales de las escuelas y otros que prefirieron disfrutar de un ambiente de resort en The Westin Playa Bonita, y no viajar muy lejos de la ciudad.

Del 1ero al 5 de noviembre, el Hotel organizó un extenso programa de actividades para que niños y adultos disfrutaran al máximo desde la mañana hasta la noche. Muchas actividades se dieron en el área de las piscinas como aquarobics, voleibol, clases de zumba, paseos en kayaks y más. El Kids Club ofreció a los niños muchas actividades divertidas y dinámicas para que participaran como decoración de galletas, hacer castillos en la arena, búsqueda del tesoro y más.

ES HORA DEL SHOW! Para sorpresa de nuestros huéspedes, tuvimos como invitado especial a la Compañía Nacional de Danzas Folklóricas de Panamá deleitándonos con shows folklóricos, combinados con otros shows temáticos de baile y música internacional. Fueron noches de gran alegría y celebración en honor a la patria.

*During the month of November many Panamanians took advantage of the national Holidays and organized trips to the interior of the country, others stayed in the city to watch the parades, others accompanied family members to watch them performing in their school music band and others preferred to enjoy of a resort ambience in The Westin Playa Bonita, and not travel very far from the city.*

*From November 1st to 5th, the Hotel organized extensive activities for the children and adults to enjoy a full schedule throughout the day and into the night hours. Many activities at the pool areas were aquarobics, volleyball, Zumba class, kayaking and more. The Kids Club offered children many fun and dynamic activities such as decorating cookies, making sand castles, treasure hunt and more.*

*IT'S SHOW TIME! As a surprise to our guests, we had the Compañía Nacional de Danzas Folklóricas de Panamá (National Folkloric Dance Company of Panama) to delight us with their folkloric shows, and other themes by integrating international dances and music.*



## PROXIMOS EVENTOS UPCOMING EVENTS

# THANKSGIVING DAY

ALMUERZO BUFFET  
BUFFET LUNCH  
12:00 p.m. - 3:30 p.m.

\$27.50 + 7% por persona / per person  
Incluye una copa de sangría.  
*Includes a glass of sangria*

\*\*Para reservas de grupos, por cada  
4 personas se ofrecerá una jarra de sangría.  
*\*\*For group reservations, for every  
4 people a sangria jar will be offered.*



CENA BUFFET  
BUFFET DINNER  
6:00 p.m. - 10:30 p.m.

\$32.00 + 7% por persona / per person  
Incluye copa de vino de la casa.  
*Includes a glass of wine.*

reservas / reservations: 304.6600  
conciergew@westinplayabonita.com  
WESTINPLAYABONITA.COM



**THE WESTIN**  
PLAYA BONITA  
PANAMA



### CREMA DE ZAPALLO PUMPKIN CREAM

Enzo Fornito / *Enzo Fornito*  
Chef Ejecutivo / *Executive Chef*  
The Westin Playa Bonita



### INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

1 kg. de zapallo macre / *1 kg. of pumpkin*  
3 cdas. de margarina / *3 tbsp. of margarine*  
1/2 cdta. ajos molidos / *1/2 tsp. ground garlicks*  
Sal. / *Salt*  
2 cubitos de verduras / *2 cubes of vegetable broth*  
1 taza de leche evaporada / *1 cup of evaporated milk*  
50 grms. de queso parmesano / *50 grms. Parmesan cheese*  
Harina c/n. (para espesar) / *Flour (to thicken)*  
Pan frito / *Fried bread*

### PREPARACIÓN / *PREPARATION*

En una olla poner a Cocinar el zapallo en trozos en 4 tazas de agua. Una vez cocido licuar y colar. En una olla aparte freír en margarina los ajos, unir al caldo de zapallo y los cubitos de verdura, dejar hervir.

Si es necesario espesar con harina disuelta en agua fría y agregar lentamente a la crema sin dejar de revolver. Cocinar por unos 5 minutos más.

Una vez hierva la crema, retirar del fuego y agregar queso parmesano, revolver y agregar leche evaporada. Servir con caliente con pan frito.

*Cut the pumpkin in pieces and cook in 4 cups of water. Once cooked, blend and strain. In a pan fry the garlicks in margarine, and add to the pumpkin broth and the vegetable broth until it boils. If necessary, add the flour to give thickness. Cook for 5 minutes more. Once the cream is boiling, take away from the fire and add parmesan cheese, stir and add the evaporated milk. Serve hot with fried bread.*